C/2025/4122

24.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация съгласно член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/4122)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Miel de tilleul de Picardie“

ЕС №: PGI-FR-03290 — 18.7.2024 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Miel de tilleul de Picardie“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0409 — Естествен мед

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Miel de tilleul de Picardie“ (липов мед от Пикардия) е мед, който се произвежда от пчели от вида Apis mellifera от нектара на цветовете на вида *Tilia* sp. Медът е монофлорен.

На пазара се предлага в течна или кристализирала форма.

— Химични характеристики:

Електропроводимост [mS/cm]: ≤ 0,7

Съдържание на вода (%): ≤ 18

Съдържание на хидроксиметилфурфурол (mg/kg): ≤ 10 след извличане

— Мелисопалинологични характеристики:

Поленовият спектър на „Miel de tilleul de Picardie“ се състои от полени от различни ботанически видове. Въпреки това е желателно наличието на трите вида полени — от кестен, липа и къпина, тъй като това са маркерите на географския район на посоченото ЗГУ. Най-малко един от тях е доминиращ или съпътстващ полен в „Miel de tilleul de Picardie“.

В някои видове липов мед от Пикардия може да няма доминиращ или съпътстващ полен. В тези случаи поне един от поленовите маркери трябва да присъства под формата на изолиран полен. Липите произвеждат съвсем малко полен, което обяснява защо последният не присъства в големи количества.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

В таблицата по-долу са показани видовете полени, които най-често се срещат в „Miel de tilleul de Picardie“. Тези видове полени присъстват в различни комбинации и съотношения.

Доминиращи полени (> 45 %)	Съпътстващи полени (между 15 % и 45 %)	Изолирани полени (< 15 %)
Липа	Липа	Семейство Asteraceae, плодни дървета, семейство Poaceae, слънчоглед, семейства Ranunculaceae, Lamiaceae, Brassicaceae, Rosaceae, детелина, обикновено усойниче, фий, семейство Oleaceae, къпина, живовляк, липа, семейство Apiaceae, глухарче
Кестен	Кестен	
	Къпина	

— Органолептични характеристики:

Консистенция: хомогенна (без разделяне на фазите), течна или кристализирала маса

Блед сламеножълт цвят със зеленикави оттенъци

Аромат: на билки, със свежи ментови нотки, със среден до висок интензитет

Вкус: освежаващ и ментов или на лекарство, стипчив, средно сладък, със средна киселинност

Устойчивост на вкуса: средна до висока

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството — от разполагането на пчелните кошери до събирането на восъчните пити, се осъществяват в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща:

— 324 общини в Aisne,

— 585 общини в Oise,

— 22 общини в Somme,

— 539 общини в Pas-de-Calais,

— 11 общини във Val d’Oise.



5. **Връзка с географския район**

Връзката с произхода се основава на специфичното качество на „Miel de tilleul de Picardie“ и неговата репутация.

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Климатът в Пикардия, разположена в южната част на региона О дьо Франс и северно от региона Ил дьо Франс, е прохладен, океански, с континентални тенденции в посока изток. Това е благоприятно за насажденията от широколистни дървесни видове, които се нуждаят от влага.

Горското покритие в Пикардия е значително, разположено е върху плата от терциерния период в Парижкия басейн и се състои предимно от широколистни дървесни видове (92 % в сравнение със 71 % на национално равнище), като обхваща 17 % от територията на Пикардия, а залесените площи са неравномерно разпределени. Големите горски площи са разположени в южната половина: регионалният природен парк „Oise — Pays de France“ — на левия бряг на река Oise, обхващащ площ от 60 000 ha, от които 20 000 ha са гори, като включва горите в Halatte, Ermenonville, Chaalis и Chantilly, както и общински гори.

Липите представляват 3,2 % от регионалния горски фонд, като покриват площ от 7 600 ha. По данни на Centre Régional de la Propriété Forestière (Регионален център за собствеността в горското стопанство) благодарение на почвените и климатичните условия, които са благоприятни за растежа на този дървесен вид, липите се нареждат на 8-о място сред най-важните видове в Пикардия. Заедно с кестена и бялата акация видът е посочен в списъка на горските насаждения, като е концентриран в определени райони.

Дребнолистната липа (*Tilia cordata*) — диворастящ вид, който във Франция е разпространен само в североизточната част на страната и в Пиренеите, е най-важният вид в Пикардия, за разлика от едролистната липа (*Tilia platyphyllos*). Тя се отличава по формата на листата си и има различен медоносен капацитет. Дребнолистната липа произвежда повече от 500 kg нектар от хектар, докато едролистната липа — около 200 kg.

Между юни и юли, точно преди цъфтежа на липите, се извършва сезонна миграция на пчелните кошери: по време на сезона на цъфтеж пчеларите разполагат пчелните кошери, след което липовият мед се събира, за да се гарантира неговата чистота. Опитът на пчеларите показва, че наличието на липи е необходимо условие, но само по себе си то невинаги е достатъчно. За да се получи липов мед, е важно да няма изобилие от някои други видове в пълен цъфтеж, което би засегнало специфичните характеристики, които се очакват от „Miel de tilleul de Picardie“.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

„Miel de tilleul de Picardie“ е монофлорен мед, произвеждан от пчели основно от нектара на цветовете на липата (*Tilia* sp.), и се отличава от другите видове липов мед по своя по-светъл цвят и свеж, ментов вкус.

5.3. *Причинно-следствена връзка*

Изобилието от липи в големите горски райони в южната част на Пикардия, особено дребнолистни липи, които произвеждат повече нектар в сравнение с едролистните липи, предлага благоприятна почва за производството на монофлорен мед.

Умереният океански климат в Пикардия — с меки лета и умерени зими, е благоприятен за дългия сезон на цъфтеж на липите. Изборът за миграция на пчелните кошери в райони с по-висока концентрация на дребнолистни липи, свързан с удължения цъфтеж, позволява на пчеларите да събират мед от нектар с по-висока чистота и по-голямо съдържание на захар, вследствие на което се получава по-светъл цвят и свеж, ментов вкус, който е по-изразен в сравнение с други видове липов мед, при които цветът е по-тъмен и се наблюдава лек карамелен вкус, свързан с произхода им (комбинация от цветен нектар и мана).

В исторически план в *Dictionnaire portatif du commerce* от 1770 г. се посочва, че „жълтият мед от Пикардия“ заслужава да бъде отличен заедно с видове мед от други региони. В по-ново време в *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (регион Пикардия), публикувана през 1999 г., се посочват видовете липов мед в региона, като се представя тяхната история, която се свързва с определени практики и умения.

В наши дни медът е признат и се използва от престижни ресторантьори за приготвянето на продукти на основата на мед (сладкиши и др.). Той често се споменава в литературата (публикацията *Plurielle (adj. féminin) Qui révèle la gastronomie des Hauts-de-France*, издателство Porteplume, 2023 г.: „Със своите уникални ментови нотки липовият мед от Пикардия се счита за един от най-чистите във Франция“) и в пресата (*Réussir — L'Action Agricole Picarde*, 2021 г.: „той има хомогенна консистенция, аромат на билки, със свежи или ментови нотки, както и освежаващ и ментов вкус“) във връзка със своя отличителен ментов характер. Той редовно печели медали на *Concours Général Agricole* (Общото селскостопанско изложение), провеждано като част от Международното селскостопанско изложение в Париж, през 2015 г. получава наградата за високи постижения, както и златни и сребърни медали през 2019 г., 2020 г. и 2024 г.

Историческата репутация на „Miel de tilleul de Picardie“ се популяризира също и от регионалния природен парк *Oise — Pays de France*, който в своите туристически брошури подчертава използването на липите за производството на мед и описва „Miel de tilleul de Picardie“ като емблематичен продукт от местните гори.

От няколко години участието в сектора на производство на „Miel de tilleul de Picardie“ нараства. През 2018 г. секторът включва около 15 пчелари, произвеждащи 35 тона мед.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MielTilleulPicardie-CP010425.pdf